

# LUNCH MENU

ランチメニュー

## WESTERN ■ 洋食

### PRIMULA LUNCH プリムラランチ (週替ランチ)

鯛ポワレ グルノーブルソース (スープ、サラダ、パン又はライス)  
Pan-fried sea bream, Grenoble sauce (with soup and salad)..... ¥2,000

## CHINESE ■ 中華

### PEKING WEEKLY LUNCH SET MENU 北京ランチセット (週替ランチ) ※温小菜・焼売・スープ・搾菜・白飯

黒醋焼猪 松阪ポークの四角い黒酢豚 Black sweet and sour pork ..... ¥2,800  
芙蓉蟹貝 蟹肉と貝柱の淡雪煮 Crab meat and scallops with scrambled egg white in Fu-Young style..... ¥2,600  
青椒牛肉 牛肉とピーマンの細切り炒め Stir-fried shredded beef with green pepper..... ¥2,600  
干焼蝦魷 海老とイカのチリソース Stir-fried shrimp and squid Chili sauce ..... ¥2,400  
麻婆豆腐 北京式 麻婆豆腐 Braised tofu and minced beef Chili sauce..... ¥2,200

## NOODLES / OTHERS 麺飯、他

沙拉菜海鮮 海鮮サラダセット (ふかひれスープ、中華蒸しパン二種、薬味付)  
Seafood salad with shark's fin soup, steamed Chinese bread, and condiments ..... ¥2,600  
排骨麵 豚肉の骨付き汁そば Pork spare ribs soup noodles ..... ¥1,800  
海鮮湯麵 海鮮汁そば Seafood soup noodles..... ¥1,800  
辣椒炒飯 辣椒醬炒飯 Spicy fried rice Peking original chili sauce ..... ¥1,800

#### [小籠包セット] +400 円

麵飯に付けることができます。(一人前から可) Additional steamed minced pork dumpling. Extra ¥400

## DIM SUM 點心

春巻 はるまき Spring roll..... (1本 /each) ¥300  
焼売 本日のシュウマイ Pork dumpling..... (2個 /2 pieces) ¥500  
石焼餃子 石焼餃子 Pan-fried dumpling ..... (2個 /2 pieces) ¥500  
小籠包 小籠包 Steamed minced pork dumpling..... (2個 /2 pieces) ¥800

### 北京ランチコース Peking Lunch Course..... ¥6,000

旬彩花拼	季節の冷菜盛り合わせ	Combination of cold seasonal appetizers
純菜魚翅	じゅんさい入りふかひれスープ	Shark fin soup with watershield
香辣蒸蝦	ソフトシェルシュリンプの発酵唐辛子香り蒸し	Steamed soft shell shrimp, scent of fermented chili pepper
韭黄椒貝	ホタテ、サザエ、黄にらの青山椒炒め	Stir-fried scallops, turban shell and yellow chinese chive, pepper flavor
黒醋焼猪	松阪ポークの四角い黒酢豚	Black Sweet and Sour Pork
担々冷麵	冷製タンタン麵	Cold dandan noodles
甜味點心	本日のデザート	Today's dessert

# LUNCH MENU ランチメニュー

## CHINESE ■ 中華

### 北京ランチミニコース Peking Short Lunch Course .....¥4,500

前菜、ふかひれスープ、小籠包、メイン (セレクト)、麺飯 (セレクト)、珈琲 (又は紅茶)  
Appetizer, Shark's fin soup, Steamed minced pork dumpling, Main, Noodles or rice, Coffee or tea

お選びください Please choose from:

#### [メイン Main]

##### 1. 黒醋焼猪と芙蓉蟹貝

松阪ポークの四角い黒酢豚と蟹肉と貝柱の淡雪煮のセット  
Combination of black sweet and sour pork & Crab meat and scallops with scrambled egg white in Fu-Young style

または  
or

##### 2. 干焼蝦魷と青椒牛肉

海老とイカのチリソースと牛肉とピーマンの細切り炒めのセット  
Stir-fried shrimp and cuttlefish Chili sauce & Stir-fried shredded beef with green pepper

#### [麺飯 Noodles / Rice]

##### 1. 什景炒飯 (五目炒飯)

Gomoku fried rice

または  
or

##### 2. 光麺 (さっぱり葱の汁そば)

Spring onion soup noodles

## Reservation required

### お茶とお菓子と本のあるアフタヌーンティー Blissful afternoon tea



#### The Dining ■ 予約制

予約制：前日 17 時まで おひとり様から承ります。  
ご利用時間：13:30 ~ 14:30 開始 2,5 時間制  
Time: Starts 1:30 p.m. - 2:30 p.m.  
2.5 hour time period  
Reservation required by 5 p.m. the previous day  
.....¥4,500

※上記価格にはすべて消費税・サービス料が含まれております。  
※食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめ係りにお申し出ください。  
※当店で使用しているお米はすべて国産米でございます。  
※仕入れの状況により、料理内容が変更になる場合がございます。

All prices are inclusive of tax and 10% service charge.  
Please inform if you have any food allergies or restrictions.  
We use only domestically produced rice.  
Menus are subject to change without notice.